

Rajčiaky plnené syrovým krémom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z umytých rajčiakov (8 ks) odkrojíme vršky a vydlabeme vnútro. Naplníme ich syrovým krémom, poukladáme do maslom vymasteného pekáča a v rúre zapečieme. Syrový krém: Mlieko s vajcami (4 ks) rozšľaháme, pridáme Cottage cheese, pažítka, korenie, soľ a zahustíme strúhankou. Podávame s pečivom, alebo ako ľahké jedlo so zemiakovou kašou.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Paradajky** - 300 g
- **Pažítka** - 6 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

